

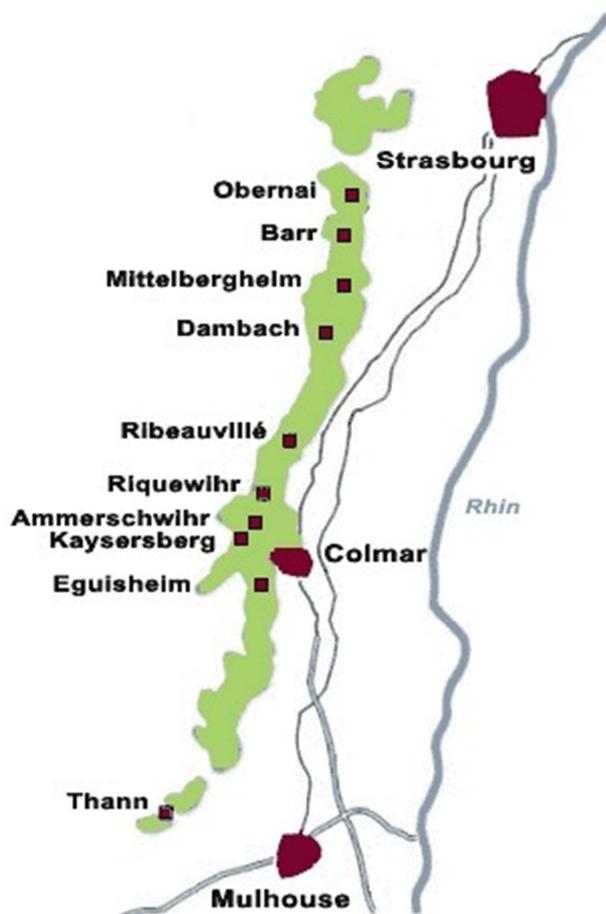
L'ALSAZIA



L'Alsazia è una delle più famose regioni vitivinicole della Francia, situata all'estremità centro-orientale, al confine con la Germania. Ha una superficie coltivata a vite di circa 13 mila ettari, ubicata sulla sponda sinistra del fiume Reno. La regione, e di conseguenza anche la produzione di vino della regione, è molto influenzata dalla sua storia. La posizione geografica della regione a nord-est della Francia ha comportato frequenti guerre e conflitti di frontiera. I primi a conquistare la zona furono i romani, poi vennero i barbari che a loro volta furono battuti dai franchi. Nella metà del 1300 la regione era sotto il dominio di duchi feudali e dei potenti vescovi di Strasburgo e, un secolo più tardi, tutta la zona fu invasa dagli armagnachi. Nel 1633, durante la guerra dei trent'anni, perfino gli svedesi imperversarono nella zona.



Il visitatore d'Alsazia incontra uno strano miscuglio di francese e di tedesco, cosa che ha la sua spiegazione. Negli ultimi 130 anni la regione ha cambiato nazionalità quattro volte: dopo la guerra tra i francesi e i



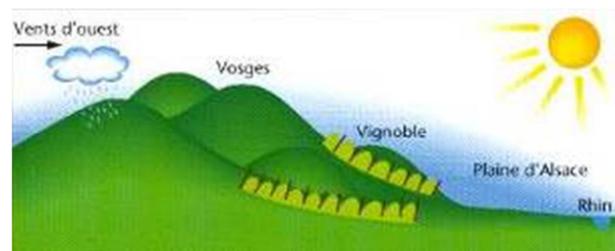
prussiani, nel 1871, passò alla Germania, per poi dopo la prima guerra mondiale, ridiventare francese. Nel 1940 le truppe di Hitler occuparono la regione, ma con la pace del 1945, l'Alsazia ritornò alla Francia. La viticoltura è stata influenzata da tutti questi cambiamenti, e perciò si coltivano gli stessi vitigni dell'altra sponda del Reno, nelle zone viticole tedesche del Baden e della Mosella. Ma la vinificazione e gli stili dei vini sono completamente francesi, quindi si producono vini più secchi, con un grado zuccherino residuo più basso e meno grassi dei vicini.

La zona vitivinicola alsaziana è relativamente piccola, comprende una fascia lunga e stretta (91 km x 4 km), che va da Strasburgo a Mulhouse, anche se è la zona centrale, quella attorno alla città di Colmar, la più prestigiosa e rinomata, con paesini come Ribeauvillé, Riquevihr, Beblenheim e Turckheim.

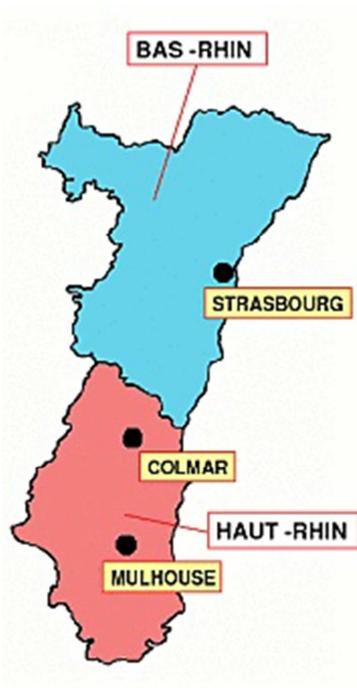
Il clima in Alsazia è molto favorevole alla viticoltura. La regione è protetta dalle piogge e dai venti freddi ad ovest dalla catena montuosa dei Vosgi e ad est dalla Foresta Nera. Le colline e i pendii dove è

coltivata la vite sono ben esposti al sole e il terreno è molto variegato (argilla, calcare, roccia vulcanica, granito, sabbia) dando origine così a vini sempre diversi e particolari. Le calde temperature estive, seguite da un autunno inoltrato soleggiato e da inverni abbastanza rigidi, sono caratteristiche di un clima semicontinentale.

Questo fenomeno, propizio per una maturazione lenta e prolungata dell'uva, favorisce lo schiudersi di aromi di grande finezza.



L'Alsazia è divisa in due sotto-distretti vinicoli: Bas-Rhin e Haut-Rhin :



Bas Rhin, a nord, con capitale Strasburgo; basso sta ad indicare la localizzazione della zona rispetto al fiume Reno e non un territorio con qualità inferiore di vini, anche se questi hanno meno fragranza e meno profumi, ma talvolta sono più eleganti rispetto a quelli dell'Alto Reno. In questa zona la catena dei Vosgi è meno elevata, pertanto la barriera protettiva contro piogge e venti è meno efficiente. L'entità delle Vendange Tardive e Selection des Grains Nobles, cioè i prodotti ottenuti con uve bottrizzate, è inferiore all'Alto Reno;

Haut Rhin, a sud, con capitale Colmar; particolari condizioni territoriali, come le colline pedemontane e varie rientranze che proteggono dai venti ed esposizioni a sud-est, rendono questa regione particolarmente favorevole alla coltivazione della vite che avviene tra i 200 e 400 m di altitudine.

La denominazione AOC della regione risale al 1962 (Alsace AOC) ed è divisa nelle 3 sottocategorie: AOC Alsace, AOC Crémant d'Alsace (la versione spumantizzata) e AOC Alsace Grands Crus.

I vini appartenenti alla denominazione **AOC Alsace** possono essere realizzati o con un solo vitigno che può essere anche indicato in etichetta oppure con la miscela di più vitigni e riportare in etichetta la dicitura

Edelzwicker. Avendo questi ultimi una qualità piuttosto variabile e spesso ben lontana dall'essere nobile, molti produttori preferiscono non usare questo termine per i loro vini prodotti da più uve, facendo uso della più generica denominazione Alsace AOC.

La AOC Alsace rappresenta ad oggi il 74 % della produzione totale di cui il 92 % è rappresentato da vini bianchi.

Il disciplinare prevede che un vino alsaziano possa essere classificato come **Grand Cru** se e solo se viene prodotto interamente in una delle 51 aree previste come Grand Cru contraddistinte da terroirs eccezionali che conferiscono ai vini una forza espressiva e un'autenticità particolare.

Questo vino deve essere prodotto con uno dei 4 vitigni autorizzati in purezza, i cosiddetti vitigni nobili, ossia Riesling, Gewurztraminer, Pinot grigio e Muscat, il cui titolo alcolometrico minimo deve essere di 10° (per Riesling e Moscato) o di 12° (per Gewurztraminer e Pinot grigio).

Ogni produttore deve, inoltre, dichiarare in etichetta l'annata, il tipo di vitigno e la zona di produzione.

I Grands Crus d'Alsace rappresentano una produzione media annua pari a circa 45 000 hl, ossia solo il 4% della globalità dei vini d'Alsazia.

Eccezioni Gran CRU : - può ottenere la denominazione Gran Cru il sylvaner sul territorio specifico di Zotzenberg
 - i territori di Altenberg de Bergheim e di Kaefferkopf possono rivendicare l'appellation Grand Cru per un assemblaggio di vitigni nobili definiti e regolamentati.

In fine esiste la AOC **Crémant d'Alsace** che come detto è quella riservata ai vini alsaziani effervescenti, vivaci e delicati, elaborati con una seconda fermentazione in bottiglia (metodo classico), a partire principalmente da Pinot Bianco, ma anche Pinot Grigio, Pinot Nero, Riesling o Chardonnay. Questi vitigni sono generalmente raccolti nei primissimi giorni dell'apertura del bando di vendemmia, momento propizio per l'uva che può offrire il miglior equilibrio e l'armonia più fine per la vinificazione.

Da disciplinare, i vini che ricadono nella denominazione AOC Crémant d'Alsace devono passare sulle fecce non meno di 9 mesi.

Il Crémant d'Alsace deve la propria raffinatezza e la propria originalità alle caratteristiche proprie ed inimitabili di ciascun vitigno d'Alsazia e alle condizioni privilegiate di cui gode il vigneto: un clima secco e soleggiato, l'esposizione delle colline a levante e particolari caratteristiche geologiche.

A seconda del vitigno utilizzato le caratteristiche finali saranno differenti. In particolare, i vitigni apportano queste caratteristiche al prodotto:

- il Pinot bianco conferisce delicatezza e morbidezza;
- il Riesling conferisce note vivaci e fruttate, caratterizzate da eleganza e nobiltà;
- il pinot grigio conferisce ricchezza e corposità;
- lo Chardonnay conferisce raffinatezza e leggerezza;
- il Pinot nero conferisce struttura e aromi.

L'AOC Crémant d'Alsace rappresenta attualmente il 22% della produzione totale.

Oltre alle 3 Denominazione, sulle etichette dei vini Alsatiani, rispetto alle altre regioni vinicole Francesi, possono essere riportati il nome dell'uva con cui sono stati prodotti ed altre indicazioni che meritano di essere comprese. Alcune indicazioni riportate nell'etichetta definiscono lo stile specifico del vino, altre invece sono riferite alla sua reale - o presunta - qualità. Le due indicazioni più celebri per i vini d'Alsazia sono **Vendange Tardive** e **Sélection de Grains Nobles**. I vini Vendange Tardive - letteralmente "vendemmia tardiva" - sono prodotti con uve raccolte con qualche settimana di ritardo rispetto al periodo della vendemmia, mentre i vini Sélection de Grains Nobles - letteralmente "selezione di acini nobili" - sono prodotti con uve attaccate dalla Botrytis Cinerea - la celebre muffa nobile - e pertanto si tratta di vini dolci e ricchi, oltre che rari. Nelle etichette dei vini Alsatiani si possono inoltre trovare le indicazioni Sélection, Réserve e Special Cuvée generalmente riservati a vini di produzioni particolari e di elevata qualità.

GEOLOGIA

Circa 50 milioni di anni fa una sola montagna congiungeva i monti Vosgi alla Foresta Nera. Un bel giorno, nel breve corso di poche ore, successe il finimondo! La chiave di volta del massiccio (parte centrale ed ossatura di tutta la cresta montagnosa) si affossò separando definitivamente i due versanti. Il Reno, che prima fluiva dolcemente verso il Mediterraneo, si intrufolò nella breccia creatasi dall'affossamento montagnoso, nel tentativo di cercarsi una nuova via verso i mari del nord e, cambiando il suo letto, cambiò anche il corso della storia.

Attualmente in Alsazia la zona in cui si è verificato lo sprofondamento dei Vosgi è costituita da una striscia di terreno lungo circa cento chilometri e largo più o meno tre chilometri, in cui si succedono fratture e faglie che spesso lasciano a nudo la montagna. Dopo un lungo periodo di erosione, attualmente il paesaggio è composto da tre unità geologiche ben distinte:

- il vecchio massiccio dei Vosgi che ha mantenuto la sua copertura di arenaria;
- le colline sotto-vosgiensi, stranamente preservate dall'erosione, frammentate in una moltitudine di particelle di terreno di natura eterogenea;
- la piana alluvionale del Reno. Se i vigneti alsaziani si estendono generalmente su tutte e tre le unità geologiche sopra menzionate, tuttavia la produzione di grande qualità, salvo rare eccezioni, si ritrova solo sulle prime due.

Le famose colline sottovosgiensi hanno un sottosuolo composto da una scacchiera di piccole porzioni di terreni e ciò costituisce la vera originalità della zona. L'incredibile complessità geologica di queste colline oltrepassa l'immaginabile. In genere due soluzioni sono prospettabili per attuare il miglior sistema di adattamento del vitigno ad un territorio di notevole complessità, al fine di ottenere il miglior vino possibile. Il primo metodo è quello adottato, per esempio, in Borgogna e consiste nella scelta di un vitigno molto plastico, per adattarlo ai diversi territori in funzione della loro attitudine ad esaltarne le qualità. Bisogna rendere omaggio agli antichi monaci della Borgogna per avere effettuato, attraverso i secoli, questo lavoro con opera oscura e spesso ingrata, per consentire la meravigliosa classificazione dei crus della regione. L'Alsazia, oltre a mancare di monaci di questa tempra, ha subito, nei secoli, una incredibile successione di invasioni, che ha impedito la realizzazione di un progetto simile a quello della Borgogna. L'Alsazia, pertanto, ha scelto una soluzione opposta, consistente nel selezionare molteplici vitigni, al fine di migliorare la loro adattabilità a territori indubbiamente eterogenei. Per tutto l'ottocento ed anche nel secolo scorso in Alsazia si operò in questo senso, cercando di adattare molteplici vitigni alla particolarità dei vari terreni, in certi casi ottenendo pieno successo (ad esempio con il Gewurztraminer), in altri casi vanificando tale faticosa ricerca. I viticoltori si sono progressivamente orientati verso la produzione del vino bianco, modificando, sotto tale verso, la tradizione precedente. L'unico vitigno rosso coltivato con una certa intensità nella zona è il Pinot Noir, che ormai si adatta perfettamente a questo territorio costituito da terreni prevalentemente argilo-calcarei, ottenendo una produzione di livello qualitativo ottimale solo attraverso un sensibile contenimento del rendimento. L'Alsazia, comunque, a buon titolo si può considerare la regione in cui trionfano i vini bianchi. Quattro vitigni si propongono con la loro classe ed il loro prestigio. Il Riesling domina la panoramica dei grandi crus, quale vino estremamente longevo, dalle qualità di finezza e di struttura ineguagliabili. Il Gewurztraminer propone le sue doti di aromaticità e di originalità estreme. L'enigmatico Tokay-Pinot Gris capace di fornire grandi performances, ma anche di altrettanto grandi

delusioni. Infine il Muscat, vitigno incostante e di progressiva decrescita. Tutti questi vitigni sono generalmente vinificati in purezza ed offrono il massimo della qualità e della tipicità del territorio, caratterizzando i grandi crus dell'Alsazia. I vini riflettono, nella loro struttura e tipicità, in un modo più o meno marcato, il terreno su cui sono poste le viti da cui essi sono derivati. Si può, dunque, a buon diritto dire che questi vini rappresentano l'espressione del territorio. Quando si parla dell'Alsazia spesso ricorre il concetto di terreno sul quale poggiano i bellissimi vigneti della regione. La nozione di territorio, inteso soprattutto come influenza del terreno sulle componenti vitivinicole, infatti, è fondamentale per conoscere, ma soprattutto, per capire, nelle sue diverse tipicità, il vino dell'Alsazia. Il recente studio del Prof. Claude Sittler dell'Istituto di Geologia presso l'Università di Strasburgo, ha accertato che il terreno alsaziano può schematicamente essere classificato in due grandi categorie. La prima si trova in corrispondenza della parte montagnosa dei monti Vosgi, con terreno intriso di cristallini, residui dell'era primaria, come il granito ed il 'gneiss', ricoperto da uno strato, più o meno spesso, di arenaria. La seconda categoria si incontra sulla parte collinare della catena vosgiense ed è testimonianza della copertura sedimentaria più recente dell'era secondaria. Questa parte collinare può definirsi di natura argilo-calcareo ed è di natura basica. Facendo riferimento a questa distinzione di base, si possono distinguere diversi territori particolari sia sulla parte montagnosa che su quella collinare. Sulla parte montagnosa si trovano - a) terreni di natura granitica - b) terreni scistososi - c) terreni arenario-vulcanici - d) terreni a base di arenaria.

I terreni **granitici sublimano le espressioni aromatiche dei vitigni**. Si potrebbe dire che il Riesling è ancora più Riesling ed il Gewurztraminer è ancora più Gewurztraminer. Questi terreni sono chimicamente acidi, ma producono vini un po' meno acidi rispetto ad altri territori. Ad esempio il Riesling, vitigno ad elevata acidità, e sovrano incontrastato della regione, esprime meno questa caratteristica. Il Gewurztraminer, vitigno più morbido, dà un vino ancora più morbido, ma questa caratteristica trova i suoi particolari estimatori. Questi vini si bevono più rapidamente e la loro longevità è minore.

Nelle zone di Andlau e di Villé si trovano gli unici esempi di terreno **scistoso**. Modificato dal contatto con il granito le scisti sono dure e nere ed **offrono ricchezza di ferro, magnesio, potassio e sodio**. Zona del Riesling per eccellenza, produce vini di gran classe, dall'evoluzione lenta, dalla piacevole acidità lunga e fresca.

Poco distante, i prodotti **vulcanici** (ceneri, frammenti rocciosi, ecc.) si sono mescolati all'arenaria ed alle scisti, per formare un terreno complesso e ricco di minerali, soprattutto ferro e magnesio. Qui i vini sviluppano una forte personalità, con sfumature caratteristiche di fumée.

Infine, il terreno a base arenaria essendo estremamente povero e di bassa ritenzione idrica, soffre molto la siccità. In questa zona i vini sono più acidi e di evoluzione più lenta. Generalmente sono richiesti non meno di cinque anni di affinamento per potere pienamente degustare i tipici aromi di cannella, noce moscata e pepe bianco.

Nella zona collinare sono presenti terreni di composizione molto varia (e ciò costituisce l'assoluta tipicità della regione alsaziana).

Il sottosuolo di composizione essenzialmente calcarea presenta vini di elevata acidità, sovente mal compresi dal degustatore, a causa della severa austerità con cui si propone inizialmente il prodotto. Questi vini hanno la singolare particolarità di presentarsi austeri, rigorosi e franchi in gioventù, per mutarsi misteriosamente con il corso del tempo in prodotti di notevole spessore; a seguito di questa evoluzione gli aromi citrini volgono decisamente verso la confettura. Il vitigno di riferimento è il riesling.

Il felice compromesso fra la struttura, conferita alla vite dai terreni calcarei, e la delicatezza, fornita dai terreni marnosi, è la premessa per l'ottenimento di vini di alta concentrazione e di longevità. I vini prodotti

da uve coltivate su questi terreni sono del tutto particolari, e sono il segreto della grandiosa riuscita del gewurztraminer e del tokay, insuperabili per la longevità e per la complessità delle componenti. Il riesling, invece, assume un carattere potente e strutturato.

Le zone di prevalente composizione di argilla, di grés e di calcare sono molto complesse e producono vini molto diversi fra loro. Questi terreni vanno dal Geisberg (terreno magnifico e particolarmente adatto al riesling), fino al Furstentum o all'Altengerb di Bergheim, più marnoso dove prevalgono il gewurztraminer ed il pinot grigio. Peraltro, quale che sia il vitigno, questi terreni conferiscono ai vini superbi aromi floreali di gradevole complessità e la loro struttura acida in bocca si combina gradevolmente con una grande ricchezza di minerali.

I terreni calcarei e gessosi, poveri di argilla, ma ricchi di ferro e manganese, producono vini poco strutturati, ma estremamente eleganti, con forte tessitura minerale, al limite del metallico e di spiccata acidità. Tali vini invecchiano bene e, con il tempo, prendono un poco di corpo.

PRINCIPALI VITIGNI ALSAZIANI

- **Riesling:** qui considerato il re dei vitigni, è il vitigno più coltivato.
- **Gewurztraminer:** è il vitigno diventato ambasciatore dell'Alsazia nel mondo, il più conosciuto ed esportato, con le sue note aromatiche molto intense (muschio e spezie).
- **Pinot Grigio o Tokai-Pinot Gris:** localmente detto "il Sultano", è un vino molto grasso e morbido che viene abbinato al classico foie gras e ai corposi piatti tradizionali.
- **Muscat:** capace di dare vini di pronta beva, giovani e leggeri, molto delicati, da abbinare agli antipasti.
- **Pinot Bianco:** viene detto anche Klevner o Clevner, qui non dà eccellenti risultati come in altre regioni vitivinicole francesi e allora viene principalmente usato per fare i Crémant, gli spumanti, data la sua fresca nota cidula.
- **Sylvaner:** è il vitigno storico dell'Alsazia, il più coltivato fino a qualche decennio fa, ma ormai è caduto in disuso a favore degli altri vitigni nobili, più pregiati, come il Riesling.

VINI IN DEGUSTAZIONE

1) **Domaine Les Binner – Crémant d'Alsace Triple Zero Millesimé 2011**

Domaine Les Binner produce Crémant d'Alsace dal 1983 solo nelle annate più favorevoli per l'adeguato rapporto zuccheri-acidità. Alcuni anni, dato il clima continentale, con estati calde, l'uva raggiunge una maturazione troppo spinta per garantire il necessario corredo acido per la produzione del Crémant. A differenza dei normali vini spumante prodotti con metodo classico, in cui solitamente la presa di spuma avviene con l'aggiunta di una miscela di vino, zuccheri, lieviti, sostanze minerali atte a facilitare la compattazione delle fecce e additivi enologici per favorire il metabolismo dei lieviti, nell'azienda Binner decisero fin dall'inizio di aggiungere al posto dello zucchero succo di uva concentrato acquistato in commercio. Dal 2004 tale operazione viene effettuata con il succo d'uva appena spremuto direttamente in azienda. Anche il lievito viene "fatto in casa" con le uve raccolte nei propri vigneti. Sempre preparato senza l'aggiunta di zolfo o nulla, i Crémant d'Alsace Les Binner sono al 100% puro succo d'uva fermentato. Per la produzione del Crémants vengono principalmente utilizzati Riesling, Pinot Grigio e Pinot Nero. In particolare, il Crémant in degustazione è stato realizzato con Riesling, Pinot Grigio ed Auxerrois. E' un pas Dosé (senza aggiunta di zuccheri nel liqueur d'expédition). Il terreno è di tipo calcareo. La dicitura Triple Zero indica no solfiti, no acidificazioni, no zucchero)

Terreno calcareo → Colori compatti e profondi, Profumi intensi e variegati, Buona struttura generale, Ricchezza di alcol. Bassa acidità. Qualità fine. Longevità.

Uva raccolta a mano e selezionata sul posto per evitare uva danneggiata;

Pigiatura con pressa pneumatica

Travasato statico

Fermentazione senza aggiunta di lieviti per circa 2 mesi

Affinamento sulle fecce per 10 mesi

Aggiunta di lieviti "fatti in casa" e di succo d'uva per gli zuccheri

Fermentazione in bottiglia per qualche settimana

Remuage e sboccatura

Nessuna aggiunta di liqueur d'expédition

Breve storia dell'azienda

Il Domaine Les Binner si trova nella parte centrale dell'Alsazia, vicino a Colmar. Viticoltori di padre in figlio fin dal 1770, ad oggi possiedono 11 ettari di vigneto ricadenti anche sulle 3 zone Grand Cru Kaefferkopf, Schlossberg e Wineck- Schlossberg.

Secondo la ricerca condotta dagli attuali proprietari, la famiglia Binner coltiva uva ad Ammerschwihr dal 1770. Prima di stabilirsi in questa zona però, la famiglia avrebbe operato nel Basso Reno, per poi trasferirsi a Ammerschwihr, a seguito di un matrimonio. Durante la guerra del 39-45, Ammerschwihr fu completamente distrutta. Eugene Binner, il nonno degli attuali proprietari, era uno dei pochi produttori di vino del paese ad aver imbottigliato i vini prima della guerra, e, quindi, fu in grado di sviluppare una clientela diretta. Grazie alla sua abilità riuscì a recuperare rapidamente dopo il crollo della seconda guerra mondiale e a realizzare nuove cantine sotterranee fuori dal centro abitato in prossimità delle vigne. Due generazioni di viticoltori-costruttori (Eugene e Giuseppe) hanno creato una attività che unisce estetica all'elevata capacità di stoccaggio, utile per realizzare una buona strategia di produzione. La politica di produzione dell'azienda è votata alla qualità ed alla coltivazione biologica e biodinamica. Vengono mantenuti bassi rendimenti (in genere il 40% in meno rispetto alla media). Tutto il vigneto è erboso per preservare il terreno dall'erosione e per permettere una attività microbica nel terreno in modo

da mantenerlo "vivo". Non vengono utilizzati diserbanti e concimi chimici. Il trattamento contro le malattie e parassiti avviene seguendo i principi dell'agricoltura biologica e biodinamica (ECOCERT Control). La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano.

I proprietari dell'azienda fanno inoltre parte dell'AVN (associazione vini naturali) in cui lavorano alla stesura di serie e rigide regole per limitare il più possibile l'intervento della chimica nella produzione del vino.

Dal punto di vista geologico i terreni appartenenti all'azienda sono di vario tipo, ma principalmente si trovano:

- terreni granitici più o meno sabbiosi, ottimi per la coltivazione di Riesling, Moscato e Auxerrois (tali terreni "ammorbidiscono il vino" attenuandone l'acidità e ne amplificano le componenti aromatiche);
- loess, ovvero sedimenti eolici delle dimensioni del limo, ottimo per la coltivazione del Pinot nero e del Gewurztraminer (tali terreni esaltano l'acidità del vino).

2) Domaine Louis Sippe – Grand Cru Kirchberg Ribeauvillé 2008 Pinot Gris

Denominazione:

Alsace Grand Cru Kirchberg Ribeauvillé

Località:

Kirchberg collina Ribeauville

Terreno:

Substrato di valle marne dolomitiche e dolomie del Triassico del Muschelkalk inferiore

Substrato a monte di arenaria, di gesso e marne del Medio Muschelkalk

Viticultura biologica certificata per una maggiore espressione del terroir

Iniziata nel 2005, la conversione alla viticoltura biologica si è materializzata tre anni dopo dalla certificazione ECOCERT. Il 2008 è il primo anno che garantisce vini ai consumatori realizzati esclusivamente da uve prodotte secondo le specifiche Bio.

Carattere del vino:

Con questa annata, torniamo alle radici di Kirchberg. Il naso si svolge su note di burro e leggermente fruttate. La bocca è caratteristica del Grand Cru Kirchberg: secca, grassa, con un bel minerale e strutturato da acidità matura tipica. L'equilibrio in bocca e il finale lungo e sapido sono notevoli. Paglierino-dorato scarico, luminoso. Di media intensità olfattiva, elegante, con sentori di frutta tropicale. Buona la struttura, morbido, con note di frutta tropicale, buona la vena acida e lunga la persistenza

Indicazione del consumo:

Vino ideale con i crostacei (aragoste, gamberi), conchiglie St Jacques, pesci al forno e carni bianche. Pinot Gris Kirchberg è molto versatile e può essere bevuto a tutto pasto.

Può essere bevuto immediatamente per apprezzarne il lato fruttato, ma beneficia di affinamento in bottiglia per sviluppare il suo pieno bouquet. La sua struttura permette di aspettare per anni.

Uve pressate con una pressa pneumatica.

Dopo chiarificazione rigorosa e attenta, il succo fermenta con controllo della temperatura.

Il vino viene invecchiato per 10 mesi in acciaio inox.

Kirchberg Ribeauvillé è Grand Cru per decreto dal 1975. Già citata in critici del 1328, al momento è riconosciuta come una delle zone eccezionali dell'intera Alsazia. Questo grazie a vari fattori tra cui l'esposizione sud e sud-ovest, la pendenza delle colline che permette un'ottima esposizione ai raggi del sole. Il suolo è composto a valle da marne dolomitiche triassiche e da arenaria e marne gessose a monte. Dei terreni argillosi, spesso molto ciottolosi, sono situati tra i 270 e i 350 m s.l.m. Il Pinot grigio in degustazione cresce nella parte superiore della collina.

Note degustazione : Il naso è aperto con note di frutta matura con alcuni tocchi esotici. La bocca è caratteristica del Grand Cru Kirchberg: secca, grassa, con una bella salinità e strutturato da una acidità matura e lunga.

Annata 2008

L'anno 2008 è stato caratterizzato da un inverno freddo che è durato fino ad aprile e che ha portato ad una apertura delle gemme in ritardo di 10 giorni rispetto agli anni normali. Il ritardo è stato in parte recuperato con un mese di maggio particolarmente caldo, anche di notte. L'estate è stata contraddistinta da periodi di caldo e umido e da temporali. La freschezza di agosto ha portato ad una buona conservazione dell'acidità, in particolare l'acidità nobile del vino in forma di acido tartarico. Infine, la lenta maturazione dell'uva sotto temperature relativamente fresche hanno portato alla formazione di sottili aromi varietali e a mantenere una buona acidità equilibrata. La vendemmia è stata fatta in condizioni di freddo e di vento favorevole al mantenimento di un buono stato di salute dell'uva e per mantenere l'acidità. I vini di questa annata hanno

sviluppato maggiormente gli aromi fruttati ed una elevata eleganza. Grazie alla buona acidità promettono anche buone doti di invecchiamento.

Breve storia dell'azienda

L'azienda vinicola di famiglia è stata lanciata alla fine della prima guerra mondiale da Louis SIPP.

I primi vigneti sono stati acquistati dalla nonna Louise mentre il marito è sul fronte russo. Allo stesso tempo vennero acquistati le prime botti. Alcune ancora in uso, sono visibili nelle cantine. All'inizio le uve raccolte nei vigneti situati sull'altopiano di Kirchberg (ora Grand Cru) venivano trasportate a spalla in cesti fino alle presse situate nella parte superiore della città. Nel 1920 arrivarono i primi veri e propri riconoscimenti ai vini. Con l'intenzione di perseguire una politica di espansione con la costante preoccupazione di mantenere un'elevata qualità, Louis e suo figlio Auguste SIPP scommisero agli inizi del 1920 sul loro rapporto speciale con i coltivatori di Ribeauvillé ed iniziarono ad acquistare uve garantendo essi stessi per la vinificazione. Nel 1933 vennero acquistati nuovi locali più ampi in pieno centro di Ribeauvillé nella proprietà Krumb. Nel frattempo furono scavate profonde cantine per oltre 1000 m², contro i bastioni che circondano la città vecchia di Ribeauvillé. Grazie a questi sviluppi i Sipp divennero tra i viticoltori più moderni dell'epoca. Dopo la prematura scomparsa di Augusto nel 1946, la sua vedova Eugenia, con l'aiuto di suo fratello Quirin Wymann assicura la continuità del business. Tra il 1945 e il 1964 venne ampliata ancora la capacità delle cantine.

3) Domaine Schlumberger – Riesling “Les Princes Abbes” 2011

Alcool: 12,88 °
Acidità: 3,94 gr / l
Zucchero residuo: 5,6 gr / l
Denominazione: AOC Alsace

Il Riesling è coltivato essenzialmente in località Bollenberg e nei Grands Crus Saering e Kessler, e anche nei giovani vigneti della Grand Cru Kitterlé.

Vinificazione:

Lenta pressatura pneumatica, decantazione statica. Fermentazione in tini termo-regolata da uno a quattro mesi. Maturato sui lieviti in sei-otto mesi.

Degustazione:

Colore giallo paglierino con riflessi verdolini, di buona intensità. Il vino ha un bel naso franco e piacevole, con grande intensità. Elegante, siamo in grado di percepire aromi fruttati dominanti di agrumi, limone e un raffinato tocco di spezie e zenzero. Lasciandolo ossigenare vengono esaltate le fragranze precedenti e rivela il suo sottostante carattere complesso. Il naso evolve in un bellissimo profilo varietale. La maturità delle uve e la vinificazione sono ben controllate. In bocca è di medio corpo. Il supporto di alcol è equilibrato. La gamma di aromi ricorda il naso, con un fruttato dominante, agrumi, limone, spezie, zenzero e sempre sullo sfondo, questo tocco minerale. La persistenza è di buona lunghezza, 6-7 secondi, con una vivacità franca. L'equilibrio di questo vino è focalizzata sulla freschezza. La tipicità varietale è ben restituita. Un ottimo vino.

Gastronomia:

Ottimo con antipasti a base di crostacei o di pesce, insalata di gamberi con limone, filetto di salmone con salsa di Riesling o stufato alsaziano. Questo vino può essere un accompagnamento perfetto per un formaggio fresco di capra. Temperatura di servizio 10-12 °C

Breve storia dell'azienda

La famiglia di Schlumberger viene da Souabe, una regione tedesca oggi parte del Bade Wurtemberg. Claus Schlumberger è stato il primo a stabilirsi in Guebwiller nel XVI secolo sotto il periodo dei monaci "The Princes Abbes".

Poiché mal sopportava il dominio dei monaci, si trasferì a Mulhouse, una città libera e protestante.

Alla sua morte, diversi membri della famiglia Schlumberger provenienti da Souabe si stabilirono a Mulhouse. Per tradizione familiare la maggior parte di loro erano conciatori.

Diverse generazioni si sono succedute e nel secolo XVII Schlumberger è stata una delle più grandi famiglie di Mulhouse. Peter Schlumberger (1750-1830) il padre di Nicolas investì nella fabbrica di tessuto Jean-Henri Dollfus, il più importante in questo periodo. Nicolas Schlumberger è nato nel 1782. Si è trasferito da Mulhouse a Guebwiller nel 1810 dove ha creato una fabbrica di macchine per tessere. Comprò anche 20 ettari di vigneto. Sposò Marie Elisabeth Bourcart ed ebbero insieme 9 bambini.

Nicolas è morto nel 1867, tre dei suoi figli (Nicolas Junior, Jean e Adolphe) hanno ereditato la fabbrica ed il vigneto con tutte le loro responsabilità. Nicolas Junior e Adolphe rinunciarono rapidamente.

Jean Schlumberger ereditò quindi tutti i vigneti, terre e boschi. Sposò Clarisse Dollfus nel 1845 ed ebbero 6 figli. Ernest, uno dei loro figli, sposato con Caroline Trautmann nel 1882 (ebbero 7 figli) era appassionato di natura e si stabilì presso il Castello di Bonnefontaine, un dono di suo padre, Jean. Paul, un altro dei figli di Jean, si sposò con Marguerite de Witt ed ebbero 6 figli. Al fine di evitare loro di essere tedeschi (in quel momento l'Alsazia fu annessa dai tedeschi) Paul si trasferì a Parigi con la sua famiglia. I suoi figli Conrad,

Marcel e Daniel si trasferirono negli Stati Uniti e fondarono la compagnia petrolifera Schlumberger (oggi produce anche contatori elettrici, cabine telefoniche, parking meter ...).

Maurice, un altro figlio ha lanciato la banca Neufilze Schlumberger e Mallet (NSM).

Un altro dei figli di Ernest (1885-1954) tornò a Guebwiller, al fine di prendersi cura della fabbrica e della vigna. Sposò la cugina Christine Schlumberger (1894-1971): ebbero 2 figlie, Anne (1914) e Clarisse (1919). Ai cuvée di prestigio dell'azienda sono stati dati i nomi di queste 3 donne eccezionali.

Ernest (junior) è stato un fanatico della vite e ha trascorso tutta la sua vita prendersi cura dei vigneti.

Era consapevole della fama della famiglia ed è stato l'unico a portare a termine tutte le opere necessarie per migliorare la vite. Dopo che la fillossera distrusse tutta la vigna, reimpiantò e comprò vantaggiosamente altri appezzamenti. Ampliò la vigna da 40 ettari a 110 ettari. Sua figlia Anna sposò Roger Koch ed ebbe 4 figli. Clarisse, la seconda figlia sposò Jean Beydon ebbero 3 figli.

Alla morte di Christine Schlumberger, Eric, il figlio maggiore di Clarisse si prese cura della vigna, come il suo antenato Jean fece in passato.

Dal momento che Eric è andato in pensione nel 2001, suo fratello Alain ed la figlia di Eric, Severine, stanno continuando la cura dell'azienda vitivinicola di famiglia.

Il domaine Schlumberger in sintesi

- viticoltori immobiliari che esclusivamente raccolgono e producono i propri vini. Non vengono comprate né uve né succho d'uva né vino da altri produttori
- il vigneto è stato istituito dal 1810, oggi, due generazioni lavorano fianco a fianco per un passaggio di consegne migliore; Alain Beydon-Schlumberger, 6° generazione, Séverine e Thomas Schlumberger, 7a generazione
- Questo vigneto è unico in Alsazia: 140 ettari con 70 ettari classificati come Grand Cru composta da 4 "terroir": Kitterlé, Kessler, Saering, Spiegel
- Una posizione eccezionale. Situato sulle colline ripide dei Vosgi, i benefici del vigneto derivano dalle migliori esposizioni (sud-ovest, sud, sud-est);
- A causa della topografia della Vigna e della composizione del terreno i rendimenti sono molto più bassi rispetto alla resa media di altri viticoltori della regione: 45 hl / ha per l'intero Domaine.
- Un lavoro artigianale che rispetta l'ambiente. Ancora oggi, i campi sono arati con i 4 cavalli di proprietà del Domaine. Durante tutto l'anno, un team di 4 muratori ripara e mantiene i 50 km di mura. 30 ettari sono in agricoltura biodinamica, per garantire vini di qualità per le generazioni future. Una gamma completa e di facile individuazione di vino
- Les Princes Abbes : questa gamma offre i 7 vitigni alsaziani.
- Les Grands Crus : gioiello del Domaine Schlumberger, i Grands Crus offre 3 varietà: Riesling, Pinot Grigio, Gewurztraminer (solo 4 varietà sono autorizzati ad essere classificati come Grand Cru). Alcuni anni, quando la qualità delle uve utilizzate per i Grands Crus non raggiunge lo standard adeguato per l'azienda, vengono declassati alla gamma di Les Princes Abbes.
- Les Cuvée de Collection : provenienti da Vendemmia Tardiva o dalla selezione de Grains Nobles questi vini sono i più rari del Domaine. Sono prodotti solo in annate eccezionali. Una resa naturalmente limitata. E' preferita una resa naturale limitata, al fine di garantire una qualità eccellente ed ineccepibile per ogni bottiglia. Quindi, la produzione è solo di 700.000 bottiglie l'anno. Una distribuzione mirata.

IL GRAND CRU KITTERLÉ

Si tratta di una zona di 26 ettari, di cui 20 ettari sono di proprietà del Domaine Schlumberger. La sua altezza va 270-360 metri. Il Kitterlé produce circa 25 ettolitri per ettaro.

I pendii possono raggiungere i 50° di pendenza.

Questo "terroir", il cui suolo è arenario-vulcanico, è stato il primo menzionato nel 1699 e commercializzato con tale marchio dal 1830.

Si tratta di un sito unico sul bordo della montagna. Uno sperone roccioso che offre tre diverse esposizioni: (sud-ovest, sud, sud-est) arroccato su tutti i pendii molto ripidi fino a 50 °.

A causa della composizione del terreno, la resa non può essere importante ma favorisce la concentrazione della ricchezza aromi e una buona capacità di invecchiamento .

Vitigni Preferiti: Riesling , Pinot Grigio , Gewurztraminer .

IL GRAND CRU KESSLER

Il Domaine Schlumberger possiede 22 ettari di questa zona di 29 ettari.

La sua altezza va 300-390 metri.

La Kessler produce circa 35 ettolitri per ettaro.

Kessler è un terreno di arenaria, è stato menzionato per la prima volta nel 1394 ed è commercializzato come tale dal 1830.

Nel suo centro, la collina forma una piccola valle (Kessler) che lo ripara dalle correnti d'aria fredda dei venti del nord.

E 'un ottimo posto per Gewurztraminer , Riesling e Pinot Grigio e produce, vini dolci affascinanti.

IL GRAND CRU SAERING

Zona di **27 ettari**, di cui 20 ettari sono di proprietà del **Domaine Schlumberger**.

Varia in altezza 260-300 metri.

Il Saering produce circa 40 ettolitri per ettaro.

Questo "terroir" scivola lungo il fianco della montagna e si estende come una penisola sulla pianura, formando la forma di un anello. Queste pianure erano coperte da grandi oceani milioni di anni fa. Per questo si è guadagnato il soprannome di "Anello di Mare"

I pietrosi e piuttosto pesanti suoli di questo **Grand Cru** sono perfetti per la crescita del Riesling.

Saering è statamentzionato per la prima volta nel 1250 e ha iniziato la commercializzazione sotto questo nome nel 1830.

IL GRAND CRU SPIEGEL

Di questa zona di **18 ettari** , il **Domaine Schlumberger** possiede 5 ettari.

La sua altezza va 260-315 metri.

Lo Spiegel produce circa 40 ettolitri per ettaro.

Spiegel (che significa "specchio" in tedesco) è stato chiamato a causa della riflessione dei raggi solari sui grappoli d'uva.

Questo vigneto, già menzionato nel XV secolo, si trova tra Guebwiller e il villaggio di Bergholtz.

Spiegel si trova ad est; i suoi terreni sabbiosi coprono una base marnoso-arenaria.

Anche se il Pinot Grigio è la sua specialità, è una zona speciale dove vengono prese le uve che saranno usate per le Vendemmie Tardive o per i " Cuvée Clarisse Sélection de Grains Nobles ".

Breve storia del nome della denominazione "Les Princes Abbes"

Si pensa che il cristianesimo in Alsazia sia iniziato a partire da 310 dC .

Una sede vescovile fu eretta a Basilea per la zona del Reno superiore e un'altra a Strasburgo per la zona del Basso Reno .

Nel 728 , San Pirmin fondò l'Abbazia di Murbach , situata in una piccola città nella valle di Guebwiller .

Questa Comunità benedettina ha dominato l'intera regione per 10 secoli . Essi possedevano fortezze e castelli , avevano la loro propria moneta , ed un esercito . Gli abati provenivano dalle famiglie più nobili della valle del Reno .

Nel IX secolo , l'Abbazia era molto ricca , aveva ampi possedimenti di terra . Anche la città di Lucerna in Svizzera apparteneva all'abbazia . Gli abati furono anche nominati Principi del Sacro Romano Impero ed i monaci avevano il titolo di cavalieri .

Il picco della potenza dell'Abbazia di Murbach fu nel XII e XIII secolo . Nel 1298 l'imperatore Federico dette ufficialmente gli abati il titolo di Principe Abate.

Durante il XII secolo Guebwiller divenne una delle città più importanti in Alsazia . Su iniziativa dei Principi Abati i vini di Kessler , Saering e Kitterlé furono spediti in Austria via Basilea e Lucerna.

Erano così conosciuti ed apprezzati che alcuni commercianti cominciarono a contraffare altri vini con il marchio di Guebwiller.

Per evitare questa corruzione , nel XVII secolo , i viticoltori decisero di mettere un certificato di origine da spedire con ogni loro barile .

In questo modo sono diventati i precursori della " Denominazione di Origine Controllata - AOC , ormai ben nota nel settore del vino .

Tuttavia , la supremazia dei Principi Abati terminò con la Rivoluzione francese . I monaci lasciarono l'abbazia e si insediarono a Guebwiller.

I " Princes Abbes " sono stati i primi a vendere il vino da Guebwiller e poiché hanno avuto cura del vigneto per mille anni , rendiamo omaggio nella denominazione nostra gamma AOC " Princes Abbes " .

4) Domaine Schlumberger – Alsace gran Cru Riesling Searing 2006

Alcool: 12,72 °

Acidità (acido solforico) : 4,71 gr / l

Zuccheri residui: 8,9 gr / l

Questo vino è il compagno perfetto per il salmerino con salsa di Riesling.

STORIA:

La prima volta nel 1250, la trama SAERING sfugge dalla collina e si estende come una penisola sulla pianura, formando una sorta di lingua di terra in forma di un anello. E 'stato venduto sotto il proprio nome a partire dal 1830.

LOCALITÀ:

A nord di Gruebwiller, SAERING affaccia ad est e sud-est, ad un'altitudine di 260-300 metri.

Marna / calcare / arenaria il terroir di SAERING tira fuori il meglio di questo magnifico, fine, delicato Riesling.

VINIFICAZIONE:

Raccolta a mano. Pigiatura dei grappoli interi. Decantazione statica delle fecce. Fermentazione in tini a temperatura controllata. Maturazione sui lieviti per 8 mesi.

DEGUSTAZIONE:

Giallo chiaro con riflessi verdi di una lieve intensità. Il vino ha una qualità giovanile. Il naso è piacevole e ricercato, con una buona intensità. Dominano sentori floreali e speziati ed in parte sentori fruttati di agrumi e limone. Si può ancora percepire il fruttato, in combinazione con un pizzico di esotico delicato. Il naso mostra molta morbidezza, e il tempo lo aiuterà ad aprirsi. L'inizio in bocca è ampio e carnoso, con una base alcolica ben bilanciata. Si evolve su un supporto con una vivacità delicata e matura segnata da una nota frizzante. La complessa gamma di sapori mescola frutta, agrumi, buccia di limone, ancora con un carattere floreale e una mineralità di fondo.

La persistenza ha una bella lunghezza in bocca e una marcata vivacità.

GASTRONOMIA:

Insalata di capesante arrosto con arancia

Ravioli di aragosta

Frutti di mare, molluschi, terrine di pesce

Pesce cotto, crudo o in salsa

Ideale con choucroute

Torte salate, torte, insalate

Il pollame arrosto o in salsa

Formaggi

Servire a 10-12 ° C

5) Domaine Schlumberger - Le Princes Abbes Gewurztraminer 2010

Alcool: 13,37 °
Acidità: 4,57 gr / l
Zuccheri residuo: 19,9 gr / l
Denominazione: AOC Alsace

Servire con carni bianche speziate

STORIA:

Il Traminer è probabilmente il più famoso dei vini dell'Alsazia. Proviene dal Nord d'Italia e risale al XVI secolo. Il Gewurztraminer (letteralmente significa Traminer speziato) è una selezione dei vini Traminer più aromatici e divenne Gewurztraminer intorno al 1950.

LOCALITÀ:

Il nostro Gewurztraminer proviene principalmente dalle nostre località di nome di Bollenberg e Bux, nonché dai giovani vigneti dei nostri vigneti Grand Cru

DEGUSTAZIONE:

Colore giallo dorato con riflessi biondi. La veste è luminosa che indica un vino giovane.

Al naso, emerge una piacevole espressione fruttata. Frutti esotici come mango e un tocco di fiore di verbasco. Dopo l'aerazione, il naso afferma con forza le note di mango e papaya, completati da spezie come il pepe nero e coriandolo. Un tocco vegetale delicato di eucalipti raffina il generale. Un naso espressivo e intenso che suggerisce un vino di una bella maturità.

L'esordio al palato è schietto e puro. Una combinazione di freschezza elegante e ben integrata con il corpo dato dagli zuccheri. Gli aromi si rivelano con intensità. Mela cotogna fresca associata ad aromi speziati, compreso il pepe bianco e cumino. Un tocco di miele ammorbidisce la sensazione di bocca in un secondo tempo e presenta una persistenza soddisfacente, finendo con una sottile nota di menta.

GASTRONOMIA:

Carni bianche speziate
Pesce e verdure cinesi in wok
Medaglione in salsa al curry

Servire a 10-12 ° C.

6) Domaine Zind Humbrecht – Alsace Grand Cru Hengst Gewurztraminer 2005

Imbottigliamento: 9/2006;

Gradazione alcolica: 14,4 °

Zuccheri residui: 37,5 g / l;

Resa: 29,5 hl / ha;

Degustazione ottimale: 2009-2030 +;

Età media delle viti: 54 anni;

Superficie: 1,42 ha;

Terroir: Oligocene marne calcaree, a sud sud-est, pendenza media elevata

Uva raccolta a mano

Spremitura lunga e delicata

Nessuna aggiunta di lieviti. Solo un poco di zolfo

Fermentazione in botti di legno di rovere per 2-4 mesi

Permanenza e maturazione in botte per altri 8-12 mesi

Solo i due lotti più vecchi piantati nel 1953 e pre-1939 sono utilizzati per questo vino. Non c'è nessun problema con i due lotti utilizzati per il Gewurztraminer Wintzenheim, ma sono molto indietro in termini di complessità e non esprimono la complessità di questo vino così fortemente. Il terreno calcareo-marnoso è forse la scelta più classica per questa varietà. Gewurztraminer, più di ogni altra uva dell'Alsazia, diventa rapidamente diluito e neutrale quando in situazione di eccesso. Le vecchie piante hanno molti vantaggi, ma di gran lunga la più importante, è quello di avere radici molto profonde, crescendo in strati di humus e quindi meno povero di elementi organici e ricca di minerali. Le uve sono più piccole e più concentrate. Grazie alla sua posizione sud-est e un microclima molto secco, Hengst sviluppa molto poca muffa nobile, ma raggiunge livelli molto elevati di maturità, come nel 2005. Spesso Hengst ha la capacità di fermentare per molto tempo, ma nonostante questo, il vino del 2005 ha mantenuto una notevole quantità di zuccheri residui.

Nota di degustazione: Il naso è molto aperto ed aromatico (spezie), che è quasi insolito per la Hengst. Come il Heimbουργ, il naso non lascia indovinare l'intensità e la ricchezza di questo vino al palato. La classe di questo grande terroir unisce una spiccata morbidezza ad un elegante equilibrio e armonia. Gli zuccheri residui sono abbastanza importanti così come la struttura.

Vendemmia 2005

Il 2005 ha goduto di un inverno relativamente secco, ideale per piantare vigneti, fino alla fine di marzo.

Forti precipitazioni, tanto auspicate, hanno portato tutta l'acqua di cui la vite avrebbero bisogno in primavera. Maggio e Giugno era sono stati caldi ed asciuttito, con alcune precipitazioni occasionali irregolari, che hanno causato un ritardo nella fioritura di alcuni vigneti.

La maggior parte dei vigneti tra Guebenschwihr e Hunawehr erano fioriti ai primi di giugno, ma Thann ha finito solo intorno al 20 giugno.

Luglio e agosto hanno portato una serie di 4 precipitazioni significative (da 10 a 20 mm) che erano ancora una volta ideali per le vigne. Entro la fine di agosto, l'erba era ancora verde in vigna e non c'era alcun segno di stress.

All'inizio agosto era fresco, con temperature spesso ben al di sotto di 15 gradi C. Questo tipo di clima ha ritardato il cambiamento di colore delle uve alla fine di agosto, e, soprattutto, è certamente responsabile dell'elevato livello di acidità dei vini del 2005.

Dal 4 ° settimana di agosto alla fine del raccolto, il tempo era da caldo a molto caldo (alcuni record nei giorni nel mese di settembre).

Ottobre 2005 è stato il secondo più caldo dopo il 2001 negli ultimi 10 anni. Inutile sottolineare che tali condizioni hanno favorito buona maturazione, grande acidità (alto tartarico, malico basso, basso pH), ottima salute e piccoli frutti con buccia spessa. Solo un po' le uve Riesling hanno sofferto di stress idrico e lottato per maturare correttamente. Il tempo è stato eccezionale durante la vendemmia, a eccezione dei 4 giorni di piogge torrenziali (fine settembre / inizio ottobre).

Il pinot nero e Muscat sono state raccolte a fine settembre. Abbiamo aspettato 6 ottobre al ricominciare con tutte le altre varietà. Il tempo era asciutto e sempre caldo fino alla fine di ottobre. Tutti i Riesling hanno un alto livello di acidità (6 a 7 g / l H₂SO₄) e buona maturazione (dal 12 al 15 potenziale alc).

La Muffa nobile si è davvero diffusa in maniera massiccia sulla maggior parte dei vigneti di Pinot Gris.

La maggior parte dei vini ha fermentano molto lentamente, come al solito, niente vino è stato inoculato con lieviti. L'intero Domaine è stato coltivato in bioinamica. La resa media è stata di 35,4 hl / ha.

Indice: livello di dolcezza al palato. Questa nota unisce la dolcezza, acidità, alcol e struttura del vino. Esso

va da 1 a 5. 1: tecnicamente secco o degustazione secca. 2: non è tecnicamente asciutto, ma la dolcezza non evidente al palato. Alcuni assaggiatori potrebbe trovare qualche rotondità sul finale. 3: media dolcezza, particolarmente presente quando il vino è giovane e potrebbe gradualmente scomparire con l'invecchiamento. 4: Vino dolce 5: alta dolcezza, VT per ricchezza senza il solito botrytis